

ANAFERM Komplex

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFO

ANAFERM Komplex ist eine Reinzucht- hefe für kräftige Rot- (und Weiß-) Weine. Dr. Dominique Delteil startete 1992 ein umfangreiches Forschungsprogramm zur Selektion einer optimalen Hefe für die Erzielung von Weinen mit guter Komplexität und ausgeprägten Frucht- aromen. Aus 180 Hefestämmen (Gebiet Cornas, Rhône) wurde diese Hefe in den abschließenden Testverfahren ausge- wählt.

VORZÜGE

- Sehr geringe Bildung von SO₂
- Keine Bockserbildung (H₂S)
- Geringe Essigsäurebildung
- Mittlerer Nährstoffbedarf

ANWENDUNG

Die Reinzuchthefer zum Rehydrieren in die 10fache Menge Trinkwasser bei 38°C klumpenfrei einrühren. Ggf. einen Rehydrierungsnährstoff (z.B. GoFerm) vorschalten. Anschließend 15 Minuten quellen lassen und danach der Hefe- suspension portionsweise Most bei- mischen, damit sich die Temperatur schrittweise der Mosttemperatur nähert. Dabei Temperatursprünge von mehr als 10°C vermeiden. Dann Zugabe zu Most

oder Maische. Ausreichend Kontakt der Hefesuspension mit Sauerstoff bei der Rehydratisierung und Akklimatisierung fördert die Sterolsynthese der Hefen. Bei normalen Gärbedingungen werden 25 g/hl empfohlen. Bei schwierigen Gärbeding- ungen bis zu 50 g/hl. Bessere Vitalität und Toleranz der Hefen gegenüber der Umge- bung sind das Ergebnis einer sorgfältigen Hefevorbereitung. Eine Hefeernährung 2 - 3 Tage nach Gärbeginn (z.B. mit ANAVITAL Extra) ist zu empfehlen, um saubere und reintonige Weine zu erhalten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Mittlere Angärgeschwindigkeit
- Regelmäßiger Gärverlauf
- Optimale Gärtemperatur 15-28°C
- Alkoholtoleranz bis 15.0%vol
- Mittlerer bis hoher Nährstoffbedarf
- Killerfaktor

VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbbeutel

20 x 500 g im Karton

LAGERUNG

Alle Hefen werden in Aluminium- Verbundfolie vakuumverpackt.

Die Hefen können in der Original- verpackung bei 4–10 °C vier Jahre ab Herstellung gelagert werden, siehe MHD auf jeder Packung. Für kurze Zeit kann die

Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.
Angebrochene Packungen umgehend auf-
brauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-Status: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE: Dieses Produkt enthält keine Allergene nach der ALBA-Liste.
- VEGAN-Status: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.